

CAOI

DERWENT-ACC-NO: 1983-20741K

DERWENT-WEEK: 198309

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Low calorie, highly nutritive lactic acid
drink prepn. - by adding ginseng extract, etc, coffee extract,
etc,. fruit juice, vitamin(s) and amino acids to
fermented milk whey, and fermenting

PATENT-ASSIGNEE: MIYASAKA KORYO KK[MIYAN]

PRIORITY-DATA: 1981JP-0105324 (July 6, 1981)

PATENT-FAMILY:

| PUB-NO | PUB-DATE | LANGUAGE |
|----------------|------------------|----------|
| PAGES MAIN-IPC | | |
| JP 58009652 A | January 20, 1983 | N/A |
| 002 N/A | | |

INT-CL (IPC): A23C021/02

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 58009652A

BASIC-ABSTRACT:

Method comprises adding (a) extract or powder of ginseng, adlay, licorice, chamomile or medicinal herbs, (b) extract or powder of natural substances such as coffee, cocoa, black tea, etc., (c) juice or flesh of plums, prunes, etc., (d) vitamins and/or (e) amino acids to fermented milk whey or fermented milk whey obtd. by acidifying milk with acid, adding starter to sepd. whey and fermenting. Pref. sweetener used is stevia, thaumatin, etc.

Drink having low sugar, protein and fat content is thus prepd.

TITLE-TERMS: LOW CALORIE HIGH NUTRIENT LACTIC ACID DRINK PREPARATION
ADD

GINSENG EXTRACT COFFEE EXTRACT FRUIT JUICE VITAMIN AMINO
ACID

FERMENTATION MILK WHEY FERMENTATION

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01G; D03-H01T; D05-A04;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1983-020225

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—9652

⑤ Int. Cl.³
A 23 C 21/02
21/08

識別記号

庁内整理番号
 6904—4 B
 6904—4 B

④公開 昭和58年(1983)1月20日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑤乳漿を使用した低カロリーの乳酸菌または乳酸飲料および飲用薬剤の製造法

町田市つくし野4丁目29番地13号

⑦出 願 人 宮坂香料株式会社
東京都中央区日本橋本町1丁目
9番地

②特 願 昭56-105324

②出 願 昭56(1981)7月6日

⑦2発 明 者 櫻井準直

1. 発明の名称

乳糖を使用した低カロリーの乳糖菌または乳糖飲料および飲用薬剤の製造法。

2. 特許請求の範囲

酸酵乳乳漿、または乳に酸などを加えて作った乳漿に乳酸菌スターターを添加して酸酵させた酸酵乳乳漿に、朝鮮人參、ハトムギ、甘草、カミツレ、その他藥草類の抽出物あるいは粉末、コーヒー、ココア、紅茶などの天然物の抽出物および粉末、ウメ果汁、ブルンなど果物類の果汁、果肉、ビタミン類、アミノ酸類を加え、脂肪、蛋白質、糖類の含有量を抑えることを特徴とした低カロリーの乳酸菌または乳酸飲料および飲用藥劑の製造法。

3. 發明の詳細を説明

本発明は乳糖を用いた低カロリーの乳酸菌または乳酸飲料および飲用薬剤に関するものである。

この數年來日本人の中年令層は勿論若年令層も
 身体の肥満が目立つようになっている。

これは殆んどの場合カロリーの摂り過ぎと栄養のバランスの不均衡によるものである。

そのような問題を解決する一つの方法として、蛋白質、脂肪、糖類の含有量の少い保健健康飲料が考えられる。さて、酸酵乳、乳酸菌飲料は身体に与える有効性、保健健康飲料、保健健康食品の効果は万人が認めるところとなっている。

本発明はカードのない酸酵乳漿を使用することにより、より低カロリーとし、朝鮮人參、ハトムギ、甘草、カミツレソの他藥草類の抽出物、粉末、ビタミン類、アミノ酸類、ウメ、ブルンなど果物類の果汁、果肉を加えることにより、より健康飲料としての効果を高めた飲料、および飲用藥劑の製造に關するものである。

一般に乳漿は、乳を乳腺管などを用いて醗酵させて出来る酸乳の固形部分、即ち蛋白質を除去した液体の部分である。この乳漿はビタミン、カルシウム、リン、ミネラル、等を多く含み、また醗酵乳特有の芳香、うま味を非常に多く含有し、チーズなどの製造の際の副産物として生ずるもので

ある。しかし本発明においてはそのような乳漿だけをを用いるのではなく、以下の方法で作製した乳漿も使用する。

即ち、乳にクエン酸、乳酸、リンゴ酸、酢酸などの有機酸類、あるいは酸酵乳、食酢、ウメ果汁、ブルンエキスなど酸を多く含有するものを添加し、乳のPHを等電点以下に下げカードを分離させて乳漿を得る。その乳漿に乳酸菌スターターを加え乳酸酸酵をさせて酸酵乳漿を得る方法である。以上二つの製造方法の異なる乳漿のいずれかを用いる。

このような乳漿に朝鮮人参、ハトムギ、甘草、カミツレその他薬草類の抽出物または粉末、ビタミン類、アミノ酸類、ウメ果汁、ブルンその他、果物類の果汁、果肉を適宜加え、更に糖肉に合わせてコーヒー、紅茶、ココアなどの抽出物または粉末を加え、風味豊かにして低カロリーで栄養分に富んだ保健健康飲料および飲用薬剤の製造方法である。原料の乳は生乳でも良いが脂肪分の少ない脱脂乳、脱脂粉乳の方がより目的に合致している。糖類の摂取過多は肥満だけではなく骨髄を衰弱に

し、子供の生長に悪影響を与えるので砂糖以外の天然甘味料を使用するか、一部砂糖と併用する。このようにして製造した乳漿飲料および飲用薬剤は安心して飲用に供することが出来る。

次にこれら乳漿を使用した飲料の実施例を示す。

実施例 1、

| | |
|--------------|------|
| 乳漿 | 989g |
| 朝鮮人参エキス | 10g |
| 天然甘味料(ソーマチン) | 若干 |
| オレンジフレーバー | 少々 |

実施例 2

| | |
|--------------|------|
| 乳漿 | 930g |
| 天然甘味料(ソーマチン) | 若干 |
| 砂糖 | 50g |
| ウメ果汁5倍濃縮 | 20g |
| ビタミン類 | 若干 |
| 香料 | 少々 |

実施例 3

| | |
|-------------|------|
| 乳漿 | 900g |
| 天然甘味料(ステビア) | 若干 |
| 砂糖 | 50g |
| カミツレエキス | 10g |
| インスタントコーヒー | 40g |
| ビタミン類 | 若干 |
| アミノ酸類 | 若干 |
| 香料 | 少々 |

これらのレシピの試料は蛋白質脂肪の含有量は少く甘味はソーマチン、ステビア、または一部砂糖を用いた。甘味は砂糖が最も良質ではあるがこのレシピの試料を試飲したところ砂糖に較べ特に劣っているとは感じられず、風味はいずれも酸酵乳特有の爽快さと、こくを具え上品な美味であった。

特許出願人

宮坂香料株式会社

代表者 宮坂文一

